Mode d'emploi
Four à micro-ondes

Veuillez **impérativement** lire ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez et éviterez d'endommager votre appareil.

fr - FR

M.-Nr. 09 920 140

Table des matières

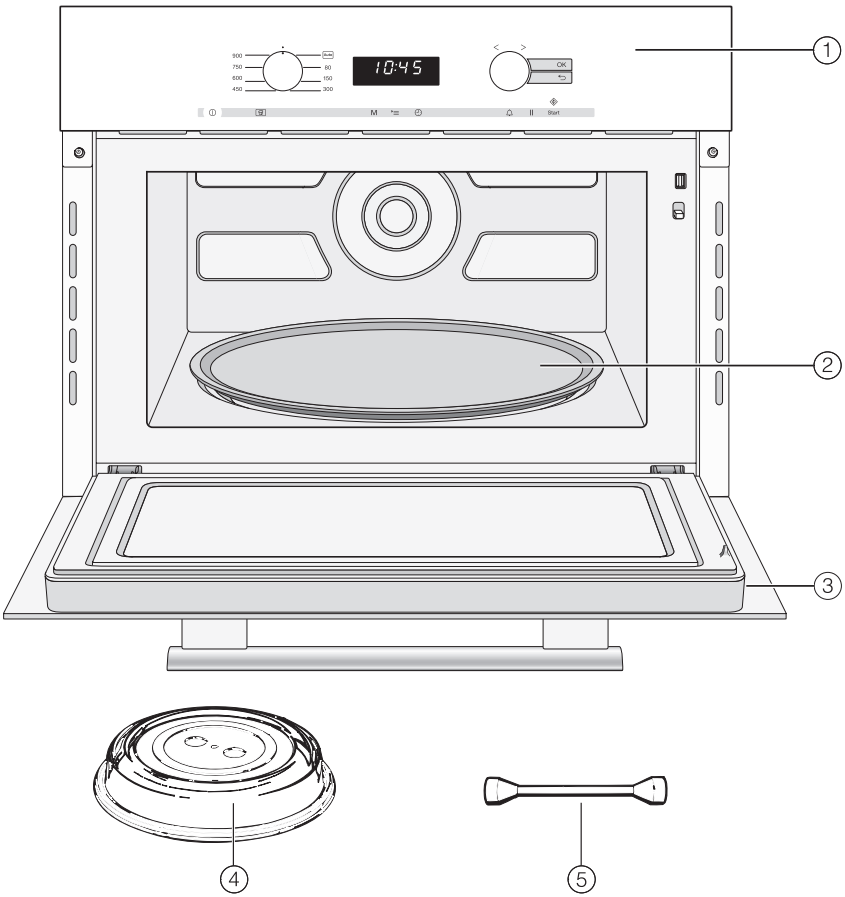
Description de l'appareil 4
Enceinte, accessoires 4
Bandeau de commande 5
Accessoires fournis 6
Votre contribution à la protection de l'environnement 7
Consignes de sécurité et mises en garde 8
Description du fonctionnement 23
Comment fonctionne le four à micro-ondes ? 23
Description des modes d'utilisation 24
Des multiples usages du four à micro-ondes 24
Modes de cuisson 24
Mode micro-ondes simple 24
Programmes automatiques. 24
Vaisselle adaptée 25
Matériau et forme 25
Test vaisselle 28
La cloche 29
Avant la première utilisation 30
Affichage de l'heure 31
Régler l'heure. 31
Changer l'heure 31
Affichage de l'heure invisible. 31
Utilisation 32
Ouvrir la porte 32
Placer le plat dans l'enceinte. 32
Plateau tournant 32
Fermer la porte 32
Démarrer la cuisson. 32
Avertissement "door". 34
Interrompre / Poursuivre un processus de cuisson 34
Modifier les données de programmation. 34
Annuler le processus de cuisson 34
Fin du processus de cuisson. 35
Maintien au chaud 35
Fonction Quick-Start (programmable) 35
Sécurité enfants 36

Table des matières

Minuterie 37
Modifier la minuterie 37
Minuterie et cuisson 37
Utilisation des programmes automatiques 38
Décongélation automatique 38
Cuisson automatique 38
Pop-corn 40
Idées de recettes pour programmes automatiques 41
Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M) 44
Modifier les réglages de l'appareil 46
Réchauffage 49
Cuisson 50
Décongélation ou Décongélation + Réchauffage / Cuisson 51
Préparer des conserves 52
Quelques exemples d'utilisation 53
Données à l'intention des instituts de contrôle 54
Nettoyage et entretien 55
Enceinte, contreporte 55
Façade 57
Accessoires fournis 58
En cas d'anomalie 59
Service après-vente 61
Branchement électrique 62
Montage 63
Nos coordonnées 67

Description de l'appareil

Enceinte, accessoires



① Bandeau de commande

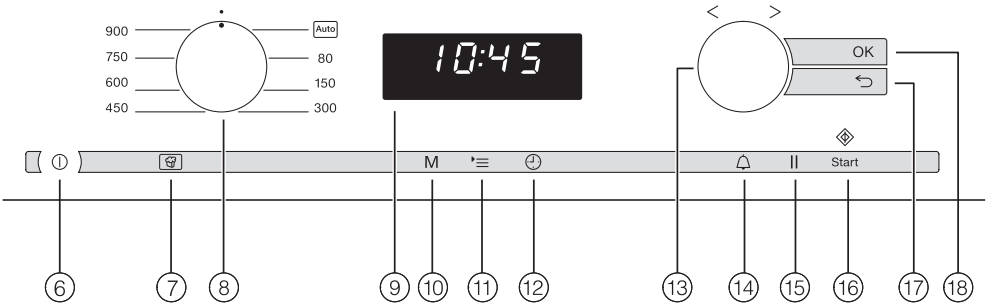
② Plateau tournant

③ Porte de l'appareil

④ Cloche

⑤ Bâtonnet d'ébullition

Bandeau de commande



⑥ Touche Marche/Arrêt ⏻

⑦ Programme automatique spécial pop-corn

⑧ Sélecteur de puissance du mode micro-ondes et des programmes automatiques (à tourner vers la gauche et vers la droite ou escamotable par simple pression en position ●)

⑨ Horloge électronique avec affichage digital

⑩ Emplacement de mémoire des programmes en 1 à 3 étapes **M**

⑪ Fonctions de réglage de l'appareil

⑫ Horaire

⑬ Sélecteur de l'horaire et du poids
(à tourner vers la gauche et vers la droite ou escamotable par simple pression)

⑭ Minuterie

⑮ Touche Stop **II**

⑯ Touche Start / +/- 1 minute / Quick-Start (programmable)

⑰ Touche Retour pour effacer la dernière saisie

⑱ Touche OK

Accessoires fournis

Cloche

La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes seulement.

Elle évite aux aliments de se dessécher, accélère le réchauffage de vos plats et protège l'enceinte du four contre les projections

Bâtonnet d’ébullition

Laissez toujours le bâtonnet d’ébullition dans le récipient qui sert à réchauffer des liquides afin d'assurer une ébullition homogène de ces derniers.

Pour commander ces produits et autres accessoires, veuillez vous rendre sur notre site en ligne, vous adresser à votre revendeur ou contacter le service après-vente Miele.

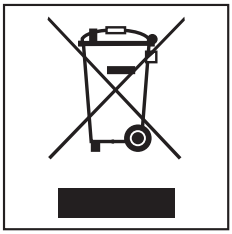
Emballages de transport

Votre revendeur reprend les emballages ayant servi au transport de votre appareil. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés pour leurs critères environnementaux et leur facilité d'élimination : ils sont recyclables.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Veuillez remettre cet emballage à votre revendeur.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux mais ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Veuillez respecter les consignes de sécurité en vigueur.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil.

Gardez votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement pour éviter tout accident.

Ce four à micro-ondes répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.
Veuillez lire cette notice avec attention avant de mettre votre appareil en marche. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.
Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique. Il n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

▶ Utilisez ce four à micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire et conserver vos aliments. Tout autre usage est à proscrire.

▶ N'entreposez ou ne séchez jamais de matières inflammables en mode micro-ondes : le liquide qu'elles contiennent s'évaporerait. Elles sont susceptibles de prendre feu !

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce four à micro-ondes en toute sécurité doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles utilisent cet appareil. Une utilisation sans surveillance n'est autorisée que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'elles ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Les enfants qui se trouvent à proximité d'un four à micro-ondes doivent rester sous étroite surveillance. Ne les quittez jamais des yeux ou éloignez-les de l'appareil.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four à micro-ondes en l'absence de la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne peuvent procéder au nettoyage ou à l'entretien du four à micro-ondes que s'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à micro-ondes. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte un poids maximal de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

▶ N'utilisez jamais votre four à micro-ondes si ce dernier est endommagé : il représente une danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ Si le cordon d'alimentation électrique de votre appareil est endommagé, faites appel à un technicien agréé par Miele exclusivement, afin d'éviter de faire courir le moindre danger à l'utilisateur.

▶ Un four à micro-ondes endommagé est susceptible de propager des ondes nocives à la santé lorsqu'il fonctionne. N'utilisez pas l'appareil si :
la porte est déformée,
les charnières sont déformées,
ou la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l’enceinte présentent des perforations ou des fissures.

▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à micro-ondes pourrait s'en trouver perturbé.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four à micro-ondes doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre four à micro-ondes : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four à micro-ondes en toute sécurité. Respectez cette consigne afin de prévenir tout dommage matériel ou corporel (ex. : décharge électrique). En cas de doute, faites contrôler vos installations par un électricien.

▶ Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il est encastré afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.

▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

▶ Une réparation par un SAV non agréé par Miele entraîne une perte du bénéfice de la garantie.

▶ Avant toute opération de nettoyage, de maintenance ou de réparation, pensez à débrancher le four à micro-ondes du secteur électrique.
L'appareil est débranché du secteur électrique si et seulement si l'une des conditions suivantes est remplie :
– la prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation mais tenez la prise fermement pour débrancher l'appareil du secteur.
– le fusible correspondant est déclenché.

▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

▶ En cas d'encastrement du four à micro-ondes dans un meuble, laissez la porte du meuble ouverte pendant que l'appareil fonctionne. En effet, l'accumulation de chaleur et d'humidité pourraient endommager l'appareil et le meuble. Ne refermez la porte du meuble avant votre four à micro-ondes n'ait atteint un complet refroidissement.

▶ Ce four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Utilisation conforme

▶ Réchauffez suffisamment vos plats.
Le temps nécessaire à leur cuisson dépend de facteurs variés : température de départ, quantité, nature et structure des aliments ou modification de la recette.
Seule une température suffisamment élevée (> 70 °C) et une durée suffisamment longue (> 10 min) permettent de détruire les germes éventuels présents dans les aliments. En cas de doute, préférez un temps de cuisson ou de réchauffage un peu plus long.

▶ Il est important que la température se diffuse de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats. Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

▶ Notez que les temps de cuisson, réchauffage, décongélation d'un four à micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux nécessaires avec une table de cuisson ou un four traditionnel.
Risque d'incendie ! Les temps de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des aliments et peuvent même provoquer leur embrasement.
N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour faire sécher du pain, des fleurs ou des herbes aromatiques.

▶ Ne réchauffez jamais au four à micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four à micro-ondes. Risque d'incendie !

▶ Le four à micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers.
Risque d'incendie ! De plus ces objets atteignent des températures telles qu'ils seraient susceptibles de vous brûler.

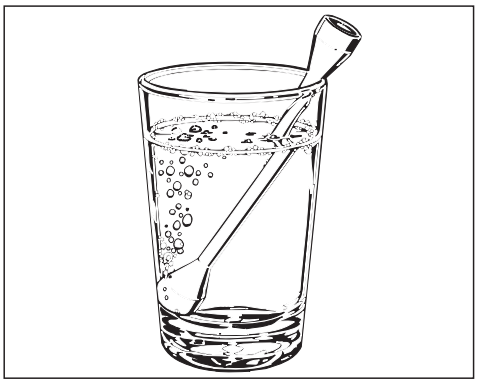
▶ Une quantité insuffisante ou une absence d'aliments dans le four à micro-ondes peut endommager ce dernier.
N'utilisez jamais votre appareil pour préchauffer des assiettes ou pour sécher des herbes aromatiques ou autres.

▶ N'utilisez jamais votre four à micro-ondes à vide. Placez toujours les aliments ou le plat de cuisson sur le plateau tournant avant d'enclencher votre appareil.

▶ Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four à micro-ondes est en marche, la pression interne exercée est telle qu'elle peut les faire exploser.
Retirez le couvercle **et** la tétine des biberons avant de les placer au four à micro-ondes.

▶ Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur est générée au cœur des aliments puis se transmet au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient. **Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température !** Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

▶ Grâce au bâtonnet d'ébullition livré avec votre four à micro-ondes, l'ébullition du liquide qui se trouve dans le récipient se fait de manière homogène et les bulles de vapeur se forment à temps.



En l'absence du bâtonnet d'ébullition, et particulièrement quand on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet, le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four à micro-ondes.
Risque de brûlures !
La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule. Risque de dommages matériels et corporels !
Pour réchauffer un liquide, placez toujours le bâtonnet d'ébullition dans le récipient.

▶ Afin d'étouffer les flammes éventuelles, gardez la porte du four à micro-ondes fermée lorsque les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée.
Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise.
Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

▶ Les graisses de cuisson sont susceptibles de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four à micro-ondes sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez pas le four à micro-ondes pour les fritures. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte du four à micro-ondes fermée pour étouffer les flammes.

▶ Les objets inflammables posés à proximité d'un four à micro-ondes en marche sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour chauffer une pièce.

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour la préparation de vos plats, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des surfaces très chaudes. Risque d'incendie ! Ne faites jamais chauffer d'alcool non dilué dans le four à micro-ondes.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur éclatement. N'utilisez donc jamais le four à micro-ondes pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Les aliments maintenus au chaud ou en attente dans le four à micro-ondes sont susceptibles de se dessécher et le liquide qui s'en échappe peut entraîner une corrosion des parois de l'appareil. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent aussi être endommagés.
Couvrez bien vos plats en fin de cuisson.

▶ Afin d'éviter toute corrosion, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox du four à micro-ondes.

▶ Après son utilisation, l'enceinte du four à micro-ondes reste chaude. Risque de brûlures ! Nettoyez l'enceinte et les accessoires utilisés pour la cuisson dès qu'ils ont refroidi. Une attente excessive complique voire rend impossible le nettoyage de ces éléments. Des dépôts de salissures trop importants peuvent engendrer un endommagement de l'appareil et même être à l'origine de situations dangereuses. Risque d'incendie !
Veuillez suivre les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien".

▶ Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes peut être abîmée et endommager votre four à micro-ondes.
N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec application en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, ni objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (cf. chapitre "Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes").
Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez d'abîmer votre vaisselle, voire de provoquer un incendie.

▶ Les récipients en plastique à usage unique doivent posséder les propriétés indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes / Plastique".
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable !

▶ Les emballages de maintien au chaud des aliments, tels que les emballages pour poulet rôti, contiennent une fine feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors échauffer la couche de papier jusqu'à ce qu'elle s'enflamme.
N'utilisez jamais ces emballages spécifiques dans votre four à micro-ondes.

▶ Quand vous faites chauffer les œufs sans coquille au four à micro-ondes, la pression exercée sur le jaune peut le faire gicler après cuisson. Piquez au préalable plusieurs fois la membrane entourant le jaune d'œuf.

▶ Quand vous faites chauffer des œufs avec coquille au four à micro-ondes, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. N'utilisez que des plats adaptés.
Ne réchauffez jamais vos œufs durs au four à micro-ondes.

▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire au four à micro-ondes. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

▶ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée à la cuisson au four à micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées. N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson au four à micro-ondes.

▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du four à micro-ondes. Ils se brisent très facilement.
Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.

▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four à micro-ondes : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité de votre appareil et provoquer un court-circuit.

Surfaces en inox

▶ Ne collez jamais d'adhésif sur votre four à micro-ondes : la fine pellicule qui protège l'acier inoxydable de votre appareil s'en trouverait abîmée et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

▶ Les surfaces de votre appareil sont susceptibles de se rayer. En effet, un simple aimant peut entraîner des rayures.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Comment fonctionne le four à micro-ondes ?

Le four à micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Ces dernières se diffusent uniformément dans l'enceinte puis sont réfléchies par les parois métalliques. Les micro-ondes pénètrent les aliments de toutes parts. La diffusion uniforme des micro-ondes est encore optimisée par le plateau tournant.

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le plat de cuisson afin d'atteindre les aliments. Elles traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique mais pas le métal. N'utilisez donc aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Ce matériau réfléchissant les micro-ondes, des étincelles sont susceptibles d'apparaître empêchant l'absorption des micro-ondes.

Quant le matériau du plat est approprié, les micro-ondes pénètrent directement au cœur des aliments composés de multiples petites molécules oscillant fortement sous l'effet des micro-ondes, à raison de plus de 2,5 milliards de fois par seconde. C'est particulièrement le cas des molécules d'eau. De la chaleur commence alors à se diffuser sur le pourtour des aliments puis au cœur de ces derniers. Plus un aliment est riche en eau, plus rapide sera sa cuisson ou son réchauffage.

Le fait que la chaleur se diffuse directement au cœur de l'aliment confère plusieurs avantages :

- la cuisson des aliments au four à micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquide.
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson sont plus rapides que dans un four traditionnel.
- les substances nutritives (vitamines, sels minéraux) sont préservées.
- la couleur et la saveur naturelles des aliments s'altèrent très peu.

Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le programme de cuisson/ décongélation s'arrête ou que la porte du four est ouverte.
Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Des multiples usages du four à micro-ondes

Le four à micro-ondes permet de décongeler, cuire ou réchauffer très rapidement des aliments.

Voici comment utiliser votre four à micro-ondes :

– pour décongeler, réchauffer ou cuire des aliments, sélectionnez un niveau de puissance et une durée.

– vous pouvez commencer par décongeler au préalable des plats surgelés puis les réchauffer ou les cuire.

– votre four à micro-ondes vous aidera également à faire lever la pâte, fondre du chocolat ou du beurre, cuire de petites quantités de fruits, de légumes ou de viande mais aussi à préparer de la gélatine ou un glaçage.

Modes de cuisson

Mode micro-ondes simple

Permet de décongeler, de réchauffer et de cuire les aliments.

Programmes automatiques

Votre four à micro-ondes dispose des programmes automatiques suivants :

– neuf programmes de décongélation (: Ad 1 à Ad 9),

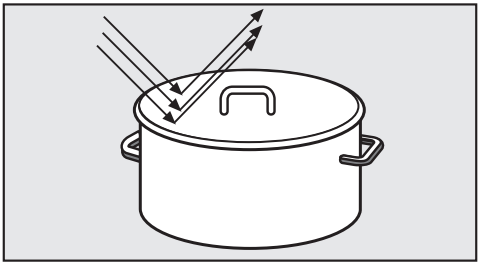
– quatre programmes de cuisson des plats ou aliments surgelés (: Ac 1 à Ac 3)

– quatre programmes de cuisson des aliments frais (: Ac 4 à Ac 7).

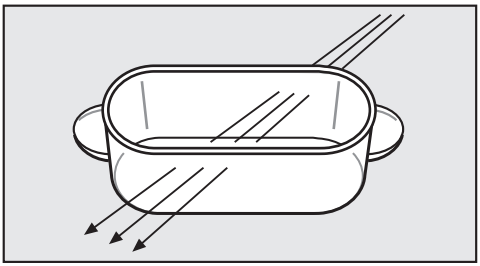
Le choix des programmes varie selon le poids des aliments qui peut être indiqué en grammes (g) ou en livres (lb) (cf. "Modifier les réglages de l'appareil").

Cet appareil propose en outre un programme automatique spécial popcorn .

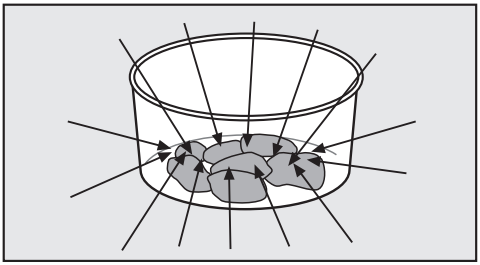
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal.



– traversent le verre, la porcelaine, le plastique, le carton.



– sont absorbées par les aliments.

⚠ Risque d'incendie !
La vaisselle non adaptée au four à micro-ondes risque de s'abîmer et d'endommager l'appareil.

Matériau et forme

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur le temps de cuisson et de réchauffage. Les formes rondes et ovales ont fait leurs preuves : dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée à la cuisson au four à micro-ondes. Exception : cavités suffisamment ventilées. Une pression quasi explosive peut entraîner leur destruction.
Risque de blessure !

Métal

Les récipients et les couverts en métal ou présentant un décor métallique (bordure dorée, bleu de cobalt) et le papier aluminium ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.
Le métal réfléchissant les micro-ondes, il empêche la cuisson des aliments.
N'utilisez jamais de gobelet en plastique si l'opercule en aluminium n'a pas été entièrement retiré.

Exceptions :

– Les plats cuisinés conditionnés en barquette aluminium

peuvent être décongelés et réchauffés dans un four à micro-ondes. Important : Retirez l'opercule et placez la barquette à plus de 2 cm des parois de l'enceinte.
Le réchauffage du plat provient de la partie supérieure du four. En général, la répartition de la chaleur est plus homogène si vous placez les aliments dans un plat adapté au four à micro-ondes que si vous les laissez dans la barquette aluminium.

N'enfournez pas de barquettes en aluminium, faute de quoi des crépitements et des étincelles pourraient se produire.

– Papier aluminium

Pour une décongélation homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les morceaux les moins épais de petits morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm les sépare l'un de l'autre !

– Broches en métal

Vous pouvez utiliser des broches en métal si la pièce de viande est bien plus grosse que les broches.

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique sont parfaitement adaptés au four à micro-ondes.

Le cristal, qui contient en principe du plomb, peut se fissurer au four à micro-ondes et n'est donc pas adapté à ce mode de cuisson.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

Elle ne doit cependant présenter ni décor métallique, comme une bordure dorée par exemple, ni poignées creuses.

Faïence

La faïence convient au four à micro-ondes si le motif a été recuit.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et vaisselle de couleur

Certains glaçages et couleurs contenant des substances métalliques, cette vaisselle ne convient pas au four à micro-ondes.

Bois

L'eau contenue dans le bois s'évaporant en cours de cuisson, les récipients en bois peuvent se fissurer. Ils ne sont pas adaptés au four à micro-ondes.

Plastique

La vaisselle plastique ne doit être utilisée qu'en mode micro-ondes simple et doit être capable de résister à une température de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale four à micro-ondes.

La vaisselle plastique en mélamine absorbant l'énergie calorifique et devenant vite brûlante, elle ne convient pas au four à micro-ondes. Lors de son achat, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

La vaisselle en plastique expansé, tel le polystyrène par exemple, peut être utilisée pour un réchauffage rapide des aliments.

Les sachets cuisson en plastique doivent être percés avant le réchauffage ou la cuisson. Les trous permettent d'évacuer la vapeur et d'empêcher une trop forte pression susceptible de faire exploser le sachet.
Il existe cependant des sachets cuisson vapeur spécial micro-ondes qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur l'emballage.

N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré. Risque d'incendie !

Plats à usage unique

Les plats à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées à la rubrique "Plastique".

Ne laissez jamais votre four à micro-ondes sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

Pour le respect de notre environnement, évitez les plats à usage unique.

Vaisselle adaptée

Test vaisselle

Voici comment vérifier qu'un plat en verre, terre ou porcelaine est bien adapté au four à micro-ondes :

- Placez le plat vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Réglez le sélecteur de puissance sur 900 watts.
- Réglez le sélecteur de temps sur 30 secondes.
- Appuyez sur Start.

Si pendant le test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes en appuyant sur Marche/Arrêt).
Une vaisselle qui déclenche de telles réactions n'est pas adaptée au four à micro-ondes.
En cas de doute, adressez-vous au fabricant ou au fournisseur afin de de déterminer si votre vaisselle convient ou non au four à micro-ondes.

Cependant, ce test ne permet pas de vérifier si les cavités des poignées laissent passer suffisamment d'air.

La cloche

– empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de long réchauffage.

– accélère le processus de réchauffage des aliments.

– évite aux aliments de se dessécher.évite aux aliments de se dessécher.

– protège l'enceinte contre les projections.

Couvrez toujours les aliments avec la cloche adaptée au four à micro-ondes pendant la cuisson.

Vous pouvez aussi remplacer la cloche par du film transparent spécial micro-ondes.
Le film transparent classique est susceptible de de se mettre à fondre et de se mélanger aux aliments !

⚠ Quand le four à micro-ondes fonctionne, la pression exercée sur un récipient ou une bouteille fermée placée dans l'enceinte peut provoquer son explosion.
Il convient donc de ne jamais réchauffer d'aliments ou de liquides dans des contenants fermés, tels que les petits pots pour bébés par exemple. Ouvrez-les au préalable et retirez le couvercle et la tétine des biberons avant de les placer au four à micro-ondes.

N'utilisez **pas la cloche**

– pour le réchauffage des pièces panées ;

– pour les aliments à consommer croustillants, tels les toasts par exemple.

⚠ La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes simple uniquement.
Son matériau ne supporte pas les températures dépassant les 110°C. Elle ne doit donc être utilisée que dans un four à micro-ondes, en mode micro-ondes simple, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant de se mélanger aux aliments.
La cloche posée sur le plat ne doit pas former un ensemble étanche. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la cloche, la vapeur ne pourra pas s'évacuer par les ouvertures latérales de cette dernière qui atteindra alors une température excessive, ce qui la fera fondre.

Avant la première utilisation

Une fois livré, déballez votre four à micro-ondes puis laissez-le 2 heures à température ambiante avant de l'utiliser.

Pendant ce laps de temps, l'appareil s'adapte à la température ambiante de la pièce, ce qui est essentiel au bon fonctionnement de l'électronique de l'appareil.

⚠ Risque de suffocation ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

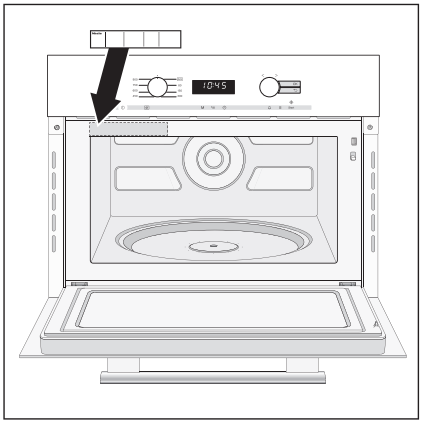
- Retirez tous les matériaux d'emballage utilisés pour le transport de votre appareil.

Ne retirez surtout pas le cache qui recouvre l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte du four.

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes si
– la porte est déformée ;
– les charnières de porte sont desserrées ;
– la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.
Lorsque le four fonctionne, des ondes sont susceptibles de traverser ces orifices : elles constituent un danger potentiel pour l'utilisateur.

- Nettoyez l'enceinte et les accessoires avec une éponge et de l'eau chaude.



- Collez le mode d'emploi abrégé ci-joint en veillant à ne pas obstruer les ouvertures d'aération.

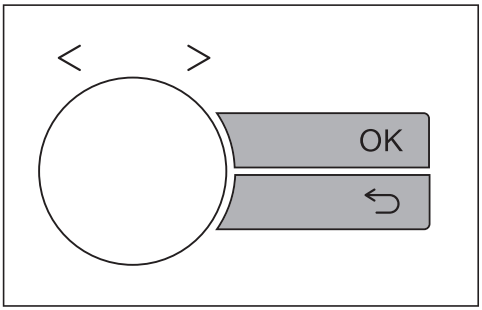
⚠ Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il a été correctement encastré.

- Si les sélecteurs sont enfoncés, dégagez-les par simple pression.

Régler l'heure

- Branchez l'appareil au secteur.

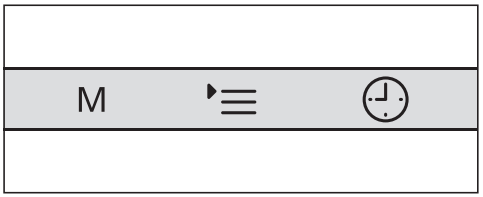
  L'affichage par défaut reste sur 12:00 et le symbole ⏲ se met à clignoter jusqu'à ce que vous ayez réglé l'heure.



- Tournez le sélecteur de temps pour régler les heures.
- Appuyez sur OK ou ⏲.
  L'heure que vous venez de régler est enregistrée.

Vous pouvez choisir entre le format 24 heures et le format 12 heures (cf. chapitre "Modifier les réglages de l'appareil").

Changer l'heure



- Appuyez sur ⏲.
  Le symbole ⏲ + clignote pendant quelques secondes.
- Corrigez l'heure à l'aide du sélecteur de temps, tant que le symbole ⏲ clignote.
- Appuyez sur OK ou ⏲, faute de quoi c'est l'heure par défaut qui s'affiche de nouveau sur l'écran.

Affichage de l'heure invisible

L'affichage de l'heure s'éteint mais continue de fonctionner en arrière-plan en cas de non utilisation du four à micro-ondes pendant 10 minutes environ. L'écran d'affichage de l'heure s'éteint complètement.
Pour le rallumer, pressez sur la touche Marche/Arrêt ⏻.

Si vous préférez que l'heure reste affichée au-delà de cette durée, vous pouvez désactiver ce réglage (cf. chapitre "Modifier les réglages de l'appareil").

Ouvrir la porte

L'ouverture de porte interrompt aussitôt le fonctionnement du four à micro-ondes.

⚠ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

Placer le plat dans l'enceinte

Nous recommandons de poser le plat au centre de l'enceinte.

Plateau tournant

Le plateau tournant permet une décongélation, une cuisson et un réchauffage uniformes.

Installez toujours le plateau tournant avant d'enclencher le four à micro-ondes.

Lorsque l'appareil démarre, le plateau se met à tourner automatiquement.

Ne faites pas décongeler, cuire ou réchauffer les aliments à même le plateau tournant et vérifiez que le récipient ne dépasse pas les bords du plateau tournant.

Pendant la cuisson, nous conseillons si possible de mélanger les aliments ou de tourner le plat afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur.

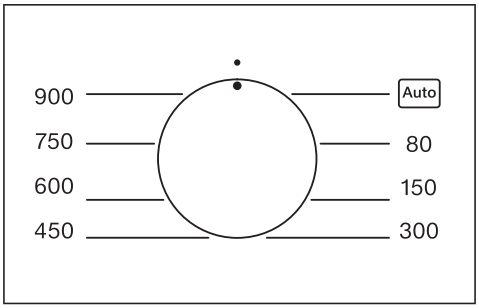
Fermer la porte

SI vous ouvrez la porte en cours de cuisson, pressez la touche Start pour reprendre le processus.

Démarrer la cuisson

Pour sélectionner la puissance et le temps de cuisson, tournez le sélecteur correspondant.

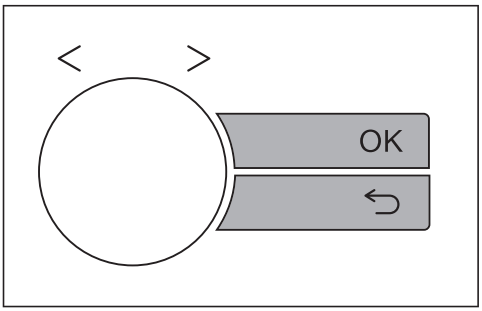
- Pour choisir la puissance des micro-ondes, tournez le sélecteur de puissance.
  Le symbole ≋ et le niveau de puissance s'affichent à l'écran. A l'emplacement des minutes, la valeur par défaut 00:00 se met à clignoter.



Vous pouvez choisir entre 7 niveaux de puissance.
Plus la puissance sélectionnée est élevée, plus le nombre de micro-ondes qui pénètrent les aliments est important.

Si vous préparez un plat qui ne peut pas être mélangé ou retourné en cours de cuisson ou de réchauffage ou une préparation composée d'aliments de natures très différentes, préférez une faible puissance de micro-ondes.

C'est l'unique moyen d'obtenir une répartition homogène de la chaleur dans le plat. Réglez le temps de cuisson selon le résultat souhaité.



■ Réglez le temps nécessaire grâce au sélecteur correspondant.

Vous pouvez choisir une temps de cuisson allant de 10 secondes à 90 minutes.
Exception : Si vous optez pour la puissance maximum, vous ne pouvez choisir une temps de cuisson qui excède 15 minutes. En cas d'utilisation prolongée à pleine puissance, votre four à micro-ondes réduit automatiquement sa puissance sur 600 watts afin d'éviter tout risque de surchauffe.
Le cas échéant, cette nouvelle valeur s'affiche simultanément sur votre écran.

Le temps nécessaire à la cuisson dépend de :

– la température de départ des aliments.
  Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante.

– la nature et des propriétés des aliments.
  Les légumes frais plus riches en eau que ceux conservés depuis un certain temps, leur temps de cuisson sera plus court.

– la fréquence à laquelle on retourne et mélange les aliments.
  En effet, la chaleur se répartit mieux et les aliments cuisent plus rapidement si on les retourne ou les mélange fréquemment.

– la quantité d'aliments.

  A savoir : à quantité double, temps quasi double.

  De même si vous diminuez les quantités, diminuez proportionnellement le temps de cuisson.

– Forme et matériau du plat

■ Lancez le processus de cuisson en appuyant sur Start.
  L'éclairage de l'enceinte s'allume.

Le processus de cuisson ne peut démarrer qu'une fois la porte refermée.

Avertissement "door"

L'avertissement door vous rappelle que le four à micro-ondes ne doit pas être démarré à vide.

En utilisant votre four à micro-ondes à vide, vous risquez de l'endommager.

door s'affiche sur l'écran quand vous appuyez sur Start sans avoir ouvert la porte au préalable : la porte n'ayant pas été ouverte pendant une période prolongée d'environ 20 minutes, le four à micro-ondes en déduit qu'aucun aliment ne se trouve dans l'enceinte. Le processus de cuisson est bloqué tant que la porte n'a pas été ouverte puis refermée.

Interrompre / Poursuivre un processus de cuisson

Le **processus** . peut à tout moment être. . .

. . . **interrompu :**

- Appuyez sur **II** ou ouvrez la porte de l'appareil.

  Le temps programmé cesse de s'écouler.

. . . **poursuivi :**

- Fermez la porte et appuyez sur Start

  Le processus de cuisson reprend.

Modifier les données de programmation

Si après le démarrage du processus de cuisson, vous constatez que . . .

. . . la **puissance du micro-ondes** sélectionnée est trop forte ou trop faible :

- modifiez la puissance en conséquence.

. . . le **temps** sélectionné est trop court ou trop long :

- interrompez le processus de cuisson en appuyant sur **II**, modifiez la durée en conséquence puis poursuivez le processus de cuisson en appuyant sur Start.

ou

- modifiez directement le temps de cuisson à l'aide du sélecteur et relancez l'opération (en effleurant la touche Start),

ou

- appuyez sur START en cours de cuisson : à chaque fois que vous effleurez cette touche, vous prolongez le temps de cuisson d'une minute. Exception : si vous avez sélectionné la puissance maximale, vous ne pouvez prolonger que de 30 secondes à chaque fois.

Annuler le processus de cuisson

- Appuyez sur **II** ou ouvrez la porte du four à micro-ondes.
  Le temps cesse de s'écouler.
- Appuyez ensuite sur ⮌.

Fin du processus de cuisson

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et la lumière de l'enceinte s'éteint.

Le signal sonore résonne à plusieurs reprises puis un bref signal de rappel se répète à intervalles réguliers pendant les premières minutes qui suivent la fin du processus de cuisson. Il est possible de désactiver ces fonctions (cf. chapitre "Modifier des réglages de l'appareil").

- Pour arrêter le signal sonore avant son terme, appuyez sur ⮌.

Maintien au chaud

Si la porte du four à micro-ondes reste fermée à la fin d'un programme à 450 watts ou plus et qu'aucune nouvelle commande n'est effectuée, la fonction de maintien au chaud s'enclenche automatiquement au bout de 2 minutes (durée maximale de 15 minutes, puissance 80 watts).

≋, 80 W et **H:H** apparaissent sur l'écran d'affichage.

Pour interrompre le processus de cuisson en cours, ouvrez la porte de l'appareil ou manipulez une touche ou un bouton.

Il n'est pas possible d'activer la fonction de maintien au chaud séparément.

Pour désactiver cette fonction, reportez-vous au chapitre "Modifier les réglages de l'appareil".

Fonction Quick-Start (programmable)

Pour faire démarrer le four à micro-ondes à puissance maximale, il suffit d'appuyer sur START /⧫.
Vous avez le choix entre trois temps de cuisson différents :

- 30 s : appuyez 1 fois sur Start /⧫
- 1 min : appuyez 2 fois sur Start /⧫
- 2 min : appuyez 3 fois sur Start /⧫

Pour revenir à la première durée programmée, appuyez quatre fois d'affilée sur Start /⧫, etc.

A chaque fois que vous appuyez sur Start, vous prolongez le temps de cuisson de 30 secondes.

Programmer le temps de cuisson

Vous pouvez modifier le temps de cuisson enregistré.

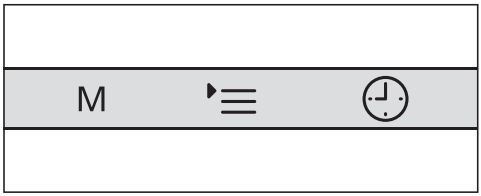
- Sélectionnez l'emplacement de mémoire à l'aide de la touche /⧫ (1 , 2 ou 3 pressions) puis maintenez la touche Start /⧫ enfoncée.
- Modifiez l'heure avec le sélecteur de temps (15 minutes max.).
  Le programme modifié démarre dès que vous relâchez la touche START /⧫.

En cas de coupure de courant, les durées programmées sont effacées et doivent être redéfinies.

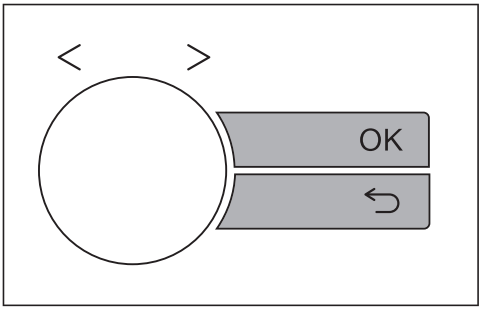
Sécurité enfants

La sécurité enfants bloque toute utilisation de l'appareil.

Activer la sécurité enfants



- Appuyez sur la touche ‣≡.
  Sur l'écran d'affichage, 🔒 et *P* s'allument et le symbole ‣≡ clignote.



- Tournez le sélecteur jusqu'à ce que *5 0* apparaisse à l'écran.
  Sur l'écran d'affichage,*5 0* et ‣≡ s'allument et 🔒 clignote.
- Validez en appuyant sur OK.
  Sur l'écran d'affichage,*5 0* s'allume et 🔒 clignote.
- Tournez le sélecteur jusqu'à ce que *5 1* apparaisse sur l'écran.
  Sur l'écran d'affichage *5 1* s'allume et 🔒 clignote.
- Validez en appuyant sur OK.
  Sur l'écran d'affichage ‣≡ et *5 1* s'allument et 🔒 clignote.

Au bout de quelques secondes, l'affichage se modifie : ce sont l'heure et le symbole 🔒 qui s'affichent sur l'écran. Désormais presque toutes les fonctions sont verrouillées. En cas d'activation de la sécurité enfants, seule la minuterie peut encore être utilisée (cf. chapitre "Minuterie").

Après une coupure de courant, la sécurité enfants doit être reprogrammée.

Désactiver la sécurité enfants

- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche OK enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore. Le symbole 🔒 disparait.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour gérer les tâches annexes telles que la cuisson des œufs à la coque par exemple. Le décompte s'effectue seconde par seconde.

- Effleurez la touche 🔔.
  Sur l'écran d'affichage, 00:00 clignote et le symbole 🔔 s'allume.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur Start pour démarrer, sachant que le décompte démarrera au bout de quelques secondes même si vous n'appuyez pas sur Start.
- Lorsque le décompte s'achève, un signal sonore retentit, 0:00 apparait sur l'écran d'affichage et le symbole 🔔 se met à clignoter.
- Appuyez une fois sur ⮌ pour faire disparaitre le symbole 🔔 et afficher l'heure.

A défaut, le signal sonore se répète plusieurs fois puis le temps s'affiche seconde par seconde, ce qui permet de vérifier combien de temps s'est écoulé depuis le départ de la minuterie.

Modifier la minuterie

- Appuyez sur ⏸ : la minuterie s'interrompt.
- Modifiez l'heure à l'aide du sélecteur de temps.
- Pour poursuivre le décompte de la minuterie, appuyez sur Start /◈.

Minuterie et cuisson

Vous pouvez aussi décider d'activer la minuterie en cours de cuisson. Le décompte s'affiche alors en arrière plan.

- Appuyez sur la touche 🔔 pendant le processus de cuisson. Le symbole 🔔 s'allume et 00:00 se met à clignoter sur l'écran d'affichage.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de temps.
- Attendez un instant : la minuterie poursuit son décompte puis au bout de quelques secondes, l'écran affiche de nouveau le temps de cuisson en cours. la minuterie qui fonctionne en arrière-plan est signalée par le symbole 🔔.

Dans ce cas, n'appuyez pas sur Start pour démarrer la minuterie, faute de quoi vous prolongerez le temps de cuisson d'une minute.

Interroger la minuterie

- Pour afficher le temps résiduel de la minuterie, appuyez sur 🔔.

Le choix des programmes automatiques dépend du poids des aliments.

Le poids des aliments peut être affiché en grammes (g) ou en livres (lb) (cf. "Modifier les réglages de l'appareil").

Choisissez un programme puis entrez le poids des aliments à préparer. Le four à micro-ondes calcule alors automatiquement le temps de cuisson correspondant.

Pour permettre une diffusion homogène de la chaleur dans le plat, laissez ce dernier à température ambiante pendant le temps de repos indiqué dans la recette.

Décongélation automatique

Vous avez le choix entre neuf programmes de décongélation à choisir selon la catégorie d'aliments. Pour le programme Ad 5, le temps de repos peut aller selon le poids jusqu'à 30 minutes. Pour les autres programmes, il est de 10 minutes environ.

Ad 1 steaks, côtelettes (0,2 à 1,5 kg)

Ad 2 rôti (0,2 à 2,0 kg)

Ad 3 viande hachée (0,2 à 1,5 kg)

Ad 4 cuisses de poulet (0,2 à 1,5 kg)

Ad 5 poulet (0,8 à 4,0 kg)

Ad 6 filets de poisson (0,15 à 1,5 kg)

Ad 7 poisson, entier (0,15 à1,5 kg)

Ad 8 gâteaux (0,1 à 1,4 kg)

Ad 9 pain (0,1 à 1,5 kg)

Ce programme convient particulièrement à la décongélation du pain tranché. Dans la mesure du possible, déposez les tranches les unes à côté des autres ou détachez-les en milieu de cuisson quand le signal sonore indiquant qu'il faut retourner le pain retentit.

Cuisson automatique

L'appareil dispose de trois programmes pour les aliments surgelés et de quatre programmes pour les aliments frais. Le temps de repos de ces programmes est d'environ 2 minutes.

Cuire des produits surgelés

Ac 1 légumes (0,05 à 2,0 kg)

Ac 2 plats cuisinés (pouvant être mélangés) (0,3 à 1,0 kg)

Ac 3 soufflés, gratins (0,2 à 1,2 kg)

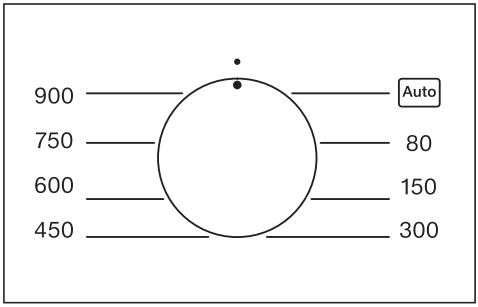
Cuire des produits frais

Ac 4 légumes (0,05 – 2,0 kg)

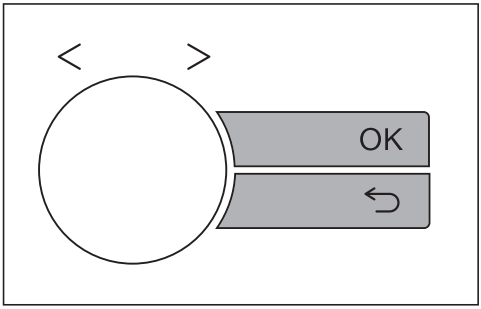
Ac 5 pommes de terre (0,1 à 1,5 kg)

Ac 6 riz (0,05 à 0,5 kg)

Ac 7 filets de poisson en sauce (0,4 à 2,0 kg)



- Réglez le sélecteur de puissance sur Auto.
  Les symboles du prochain programme automatique adapté s'affichent sur l'écran : le symbole des micro-ondes ≋ et Ad: 1 apparaissent et le symbole de la décongélation ⁑ se met à clignoter.



- Tournez le sélecteur jusqu'à ce que le programme automatique souhaité apparaisse à l'écran.
  Exemple : le programme Ad 5 pour décongeler un poulet.
- Appuyez sur OK.

Les lettres g ou lb se mettent à clignoter sur l'écran d'affichage pour vous inviter à renseigner le poids des aliments. Les symboles ≋, et ⁑ et/ou ♨ apparaissent, selon la catégorie d'aliments concernée par le programme automatique.

Le poids minimal du programme automatique souhaité s'affiche aussi.

- Modifiez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur OK.

Le temps de cuisson correspondant au poids indiqué apparaît sur l'écran d'affichage et le symbole Start se met à clignoter.

- Appuyez sur Start.

Le temps programmé s'écoule et les symboles ≋, de même que ⁑ et/ou ♨ s'allument.

Un signal sonore retentit à mi-cuisson.

- Arrêtez le programme pour retourner ou mélanger les aliments et poursuivez le programme.

En cours de cuisson, vous pouvez prolonger le temps programmé de quelques minutes. Appuyez sur Start autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Seule une prolongation de quelques minutes est possible, quel que soit le programme choisi.

Appuyez sur START.
En fin de cuisson, un signal sonore retentit et l'enceinte s'éteint.

Pop-corn

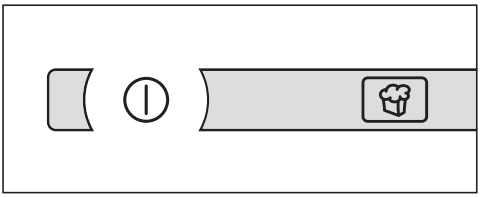
Ce programme automatique vous permet de préparer du pop-corn spécial micro-ondes.

Vous pouvez trouver du popcorn spécial micro-ondes conditionné en différentes tailles. Le programme que nous vous indiquons concerne un emballage de 100 g environ.
Toutefois, vous pouvez modifier le temps de cuisson indiqué en respectant certains intervalles (cf. "Modifier les réglages"). En revanche, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson du programme en cours.

Mais ce programme ne convient pas à la préparation de maïs pour pop-corn ou de grains de maïs.
N'utilisez que du pop-corn signalé comme allant au four à micro-ondes.

- Placez le sachet au centre du plateau tournant en respectant les instructions qui figurent sur l'emballage.

Veillez que rien n'empêche le gonflement du sachet de pop-corn ! Un choc thermique peut survenir si le sachet de pop-corn reste accroché aux parois de l'enceinte.



- Effleurez la touche .

Patientez quelques instants que le programme démarre. Pour un démarrage immédiat, appuyez sur Start.
Vous entendrez bientôt les premiers grains de maïs éclater.

- Stoppez le programme quand le bruit du pop-corn commence à se raréfier. Respectez scrupuleusement les instructions présentes sur l'emballage.

Le sachet est brûlant.
Prenez toutes les précautions d'usage avant de le sortir de l'appareil.

Vous trouverez dans ce chapitre quelques idées de recettes adaptées aux programmes automatiques "Cuisson des produits frais", à compléter ou à adapter selon vos gouts.

Respectez les indications de poids des programmes respectifs. Si vos aliments sont plus lourds qu'indiqué au moment de la programmation, ils ne seront pas assez cuits.

Ac 4 légumes

Placez les légumes nettoyés et préparés dans un récipient. Ajoutez 3 à 4 cuillérées d'eau selon la fraîcheur des produits et leur teneur en eau et assaisonnez avec un peu de sel et/ou d'autres épices. Entrez le poids en tenant compte de l'eau ajoutée, couvrez et mettez à cuire. A mi-cuisson un signal sonore indique qu'il faut retourner ou mélanger les aliments.

Pour la cuisson des légumes en sauce, indiquez le poids en tenant compte des ingrédients de la sauce. Ne dépassez pas le poids maximum indiqué.

Carottes à la crème et au cerfeuil (pour 2 personnes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

350 g de carottes, épluchées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes instantané
75 g de crème fraîche
1 c. à soupe de vin blanc
sel, poivre
1 pincée de sel
½ c. à café de moutarde
1 à 2 c. à café de cerfeuil frais haché
ou
1 c. à soupe de cerfeuil séché et haché
1 c. à soupe de liant pour sauce claire environ (Sauceline)

Emincez les carottes en bâtonnets ou en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez le beurre, le bouillon, la crème fraîche, les carottes puis tous les autres ingrédients. Couvrez, mettez à cuire et mélangez dès que le signal de mi-cuisson retentit.

Réglage : Produits frais Ac 4
Poids : 525 g
Niveau : plateau tournant

Ac 5 Pommes de terre

Ce programme vous permet de préparer des pommes de terre à l'eau, en robe des champs ou au bouillon. Indiquez le poids des pommes de terre et du liquide ajouté.

Placez les pommes de terre pelées et non séchées dans un récipient, ajoutez un peu de sel et faites-les cuire à couvert.

Pour les pommes de terre en robe des champs, ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'eau par pomme de terre, percez leur peau à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent et faites-les cuire à couvert.

Pommes de terre dorées au four (3 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

500 g de pommes de terre pelées
1 oignon, en petits dés
10 g de beurre
1 à 2 c. à soupe de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes instantané
50 ml de crème
125 g de petits pois surgelés
sel, poivre

Coupez les pommes de terre en gros dés (env. 3 x 3 cm) ou choisissez de petites pommes de terre.
Mettez tous les ingrédients dans un saladier suffisamment grand pour pouvoir tout mélanger
Laissez cuire à couvert, mélangez bien au signal sonore de mi-cuisson puis poursuivez la cuisson.

Réglage : Produits frais Ac 5
Poids : 1 kg
Niveau : plateau tournant

Ac 6 Riz

Ce programme vous permet de préparer du riz au four à micro-ondes. Entrez le poids du riz cru.

Recouvrez le riz non cuit d'eau bouillante en respectant la proportion suivante : 1 part de riz pour 2 parts d'eau.

Faites cuire le riz à découvert.

Ac 7 Filets de poisson en sauce

Curry de poisson
(4 portions)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

300 g d'ananas en morceaux
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filets de perche ou de sébaste
3 c. à soupe de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
sel, sucre, chili en poudre
2 c. à soupe de liant pour sauce claire

Coupez les filets de poisson en dés, mettez-les dans un plat et arrosez-les de jus de citron.

Coupez le poivron en quatre, videz-le et émincez-le. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles. Ajoutez les morceaux d'ananas et le poivron puis mélangez. Ajoutez le beurre. Mélangez le vin, le jus de citron, les épices et le liant pour la sauce et les ajouter au poisson dans le saladier. Mélangez bien tous les ingrédients et cuisez à couvert.

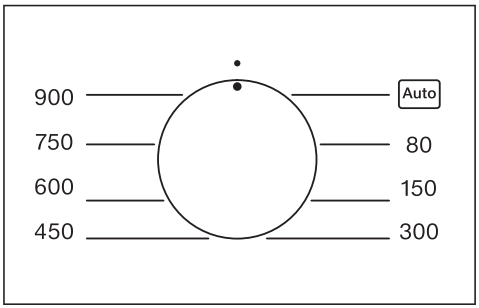
Réglage : Produits frais Ac 7
Poids : 1,2 kg
Niveau : plateau tournant

Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)

Vous pouvez enregistrer votre propre programme et utiliser par exemple cet emplacement de mémoire pour enregistrer un plat que vous préparez souvent. Le programme peut se dérouler en 1 à 3 étapes. Exemple : 1 minute à 600 watts suivie de 2 minutes à 450 watts et enfin 3 minutes à 150 watts.

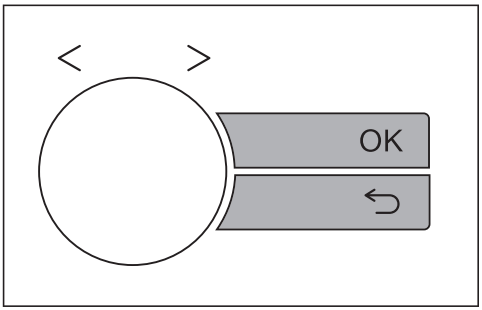
Programmation

(exemple de programme se déroulant en trois étapes)



- Commencez par régler le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.

- Appuyez sur **M**.
  Le chiffre 1 se met à clignoter sur l'écran d'affichage.
- Sélectionnez le mode de cuisson et le temps de cuisson de la première étape.



- Appuyez sur OK.
- Sélectionnez ensuite les mode et temps de cuisson de l'étape numéro 2.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez enfin les mode et temps de cuisson de l'étape numéro 3. Validez en appuyant sur OK.
- Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance en position 12 heures.

Vous pouvez ensuite parcourir et vérifier vos données à l'aide du sélecteur rotatif.

- Démarrez le programme afin d'enregistrer les données mais ne laissez le programme continuer que s'il y a réellement des aliments dans le four à micro-ondes.

Si votre four à micro-ondes est à vide, appuyez sur **II** pour arrêter le programme juste après son lancement. Vous éviterez ainsi d'endommager votre appareil.

Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)

Les programmes en une ou deux étapes doivent être enregistrés comme décrit ci-dessus. Pour arrêter une programmation, tournez le sélecteur de puissance sur 12 heures puis démarrez un programme.

Retrouver un programme personnalisé

- Tournez le sélecteur de puissance sur 12.00.
- Appuyez sur **M**.
- Tournez le sélecteur de puissance pour visualiser les diverses étapes du programme.
- Appuyez sur Start.

En cas de panne de courant, les données ne sont pas sauvegardées. Il faut les enregistrer de nouveau.

Modifier les données

Remplacez les données d'un programme enregistré par une nouvelle programmation.

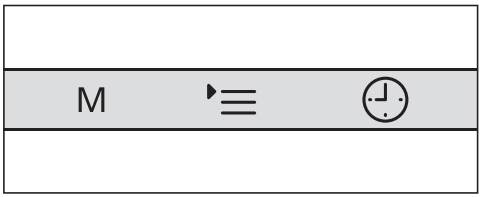
- Tournez le sélecteur de puissance sur 12.00.
- Appuyez sur **M**.
  La première étape du programme s'affiche à l'écran.
- Pour modifier la première étape, appuyez sur OK.
  Le chiffre 1 se met à clignoter sur l'écran d'affichage.
- Recommencez la saisie de chaque étape comme expliqué précédemment.

Modifier les réglages de l'appareil

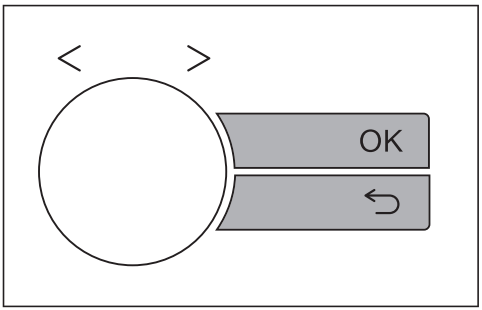
Certains réglages de votre four offrent plusieurs possibilités.

Pour savoir quels réglages du four vous pouvez modifier, veuillez vous reporter au tableau.
Les paramètres d'usine y sont signalés par un astérisque*.

Pour modifier un réglage, procédez de la façon suivante :



- Appuyez sur ‣≡.
  Le symbole ‣≡ se met à clignoter, *P* et 🔒 s'allument sur l'écran d'affichage.



- Appuyez sur OK.
  P 1 apparaît sur l'écran d'affichage.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier à l'aide du sélecteur de temps (*P 1* à *P 11* et *P 0*). Continuez à tourner jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse sur l'écran d'affichage.
- Pour visualiser le réglage, appuyez sur OK.
  Sur l'écran d'affichage, le statut en cours apparaît, par exemple *S 1* etc.
- Pour modifier le statut (cf. tableau), tournez le sélecteur de temps et confirmez les données en appuyant sur OK. Par exemple, pour *P 8* et *P 0*, maintenez la touche OK appuyée pendant environ 4 secondes.

Les modifications sont à présent enregistrées. Le symbole *P* et les chiffres correspondant au réglage apparaissent de nouveau sur l'écran d'affichage.

D'autres réglages peuvent aussi être modifiés de la même façon.

Si vous ne souhaitez rien modifier et passer à un autre réglage, appuyez sur ⮌.

- Si vous ne souhaitez pas modifier d'autre réglage, effleurez ‣≡.

Les paramètres modifiés seront préservés en cas de panne de courant.

Si vous attendez trop longtemps entre deux saisies, l'heure apparaît de nouveau sur l'écran. Le cas échéant, veuillez de nouveau entrer vos données.

Réglages de l'appareil		Options de réglage (* Réglage d'usine)	
P 1	Affichage de l'heure	S 0 * S 1	Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps, l'heure disparaît et continue de s'écouler en arrière-plan. L'appareil n'est plus sous tension. Il faut le remettre sous tension avant de redémarrer. L'heure s'affiche, l'appareil est prêt à fonctionner.
P 2	Volume des signaux sonores	S 0 S 1 à S 7,*	La signalisation sonore est désactivée. La signalisation sonore est activée. Vous pouvez régler le volume. A chaque statut correspond un signal sonore spécifique.
P 3	Bip touches	S 0 S 1 *	Le bip touches est désactivé. Le bip touches est activé.
P 4	Heure	24 h * 12 h	L'affichage 24 heures est activé. L'affichage 12 heures est activé.
P 5	Signal de rappel	S 0 S 1 *	Le signal de rappel est désactivé. En fin de cuisson, le signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes.
P 6	Unité de poids	S 1 * S 2	Le poids des aliments est affiché en grammes (g). Le poids des aliments est affiché en livres (lb).
P 7	Luminosité de l'écran d'affichage	S 1 à S 7, S 4 *	Vous pouvez choisir entre plusieurs niveaux de luminosité. A chaque statut sélectionné correspond une luminosité spécifique.
P 8	Mode démonstration (pour la présentation des appareils dans le commerce ou les salons)	S 0 * S 1	Le mode démonstration est désactivé. Le mode démonstration est activé. En cas d'activation d'une touche ou d'un sélecteur nES_ s'affiche brièvement. Vous pouvez utiliser l'appareil mais le four à micro-ondes et le gril restent désactivés.
P 9	Maintien au chaud	S 0 S 1 *	La fonction de maintien au chaud est désactivée. La fonction de maintien au chaud est activée.

Modifier les réglages de l'appareil

P 10	Avertissement "door"	S 0 S 1 *	L'avertissement "door" ne s'affiche pas. L'affichage "door" apparait lorsque la porte n'a pas été ouverte depuis env. 20 minutes. Impossible de démarrer !
P 11	Pop-corn	02:30 02:40 02:50 03:20 * 03:50	Variantes de modification du temps de cuisson
P 0	Réglages d'usine	S 0 S 1 *	Les réglages d'usine ont été modifiés. Les réglages d'usine sont restaurés ou n'ont pas été modifiés.

Pour réchauffer vos aliments, préférez les puissances suivantes :

Boissons . . . . . 900 watts
Plats . . . . . 600 watts
Aliments bébé / enfants . . . . . 450 watts

⚠ Réchauffez les aliments pour nourrissons et jeunes enfants à une puissance de 450 watts pendant $^1/_2$ minute à 1 minute seulement ! En effet, ils ne doivent surtout pas être trop chauds.

Conseils de réchauffage

Couvrez vos aliments avant de les réchauffer, exception faite des pièces panées.

⚠ Ouvrez toujours les bocaux avant le préchauffage.
Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Réchauffez les biberons sans le bouchon ni la tétine.

Pour réchauffer un liquide, placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient.

Ne réchauffez pas d'oeufs durs, même sans leur coquille, aux micro-ondes. Ils peuvent éclater.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante. Le temps de réchauffage requise dépend de plusieurs facteurs : température de départ, quantité, nature et structure des aliments.

Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments.

En cas de doute, préférez un temps de réchauffage un peu plus long.

Si vous préparez des quantités importantes, mélangez ou retournez régulièrement les aliments en cours de réchauffage. Commencez par mélanger sur les bords du plat en allant vers le centre. En effet, ce sont les bords qui chauffent le plus vite.

Après le réchauffage

Soyez prudent lorsque vous retirez le plat de l'enceinte ! Il peut être brûlant.

Ce sont les aliments qui transmettent leur chaleur au plat et non les micro-ondes, exception faite de la faïence spéciale cuisson au four.

Une fois le réchauffage terminé, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes. Le transfert de chaleur entre le plat et les aliments a ainsi le temps de s'effectuer, permettant une diffusion plus homogène de la chaleur.

⚠ Une fois le réchauffage terminé, mélangez ou secouez toujours le contenu du plat ou de la boisson et contrôlez sa température, surtout surtout s'il s'agit d'aliments ou boissons pour bébés ou enfants !

Placez les aliments à cuire dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez-les.

Pour saisir un plat, nous vous conseillons de commencer par une puissance de 900 watts puis de continuer à faire mijoter en passant à une puissance de 450 watts.

Pour faire gonfler des aliments tels que le **riz au lait** ou la **semoule**, sélectionnez d'abord une puissance de 900 watts puis poursuivez à 150 watts.

Conseils de cuisson

Les temps de cuisson des légumes dépendent de leurs propriétés.
Les légumes frais contenant plus d'eau que ceux conservés depuis un certain temps, le temps de cuisson de ces derniers sera donc plus long.
Ajoutez un peu d'eau dans le plat avant de démarrer la cuisson.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante.

Mélangez ou retournez les aliments en cours de cuisson afin d'assurer une meilleure répartition de la chaleur.

Veillez à cuire suffisamment les denrées très périssables comme le poisson par exemple.
Respectez impérativement les temps de cuisson indiqués.

Les **aliments à peau ferme ou à coquille** tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines sont susceptibles d'éclater en cours de cuisson. Avant de les mettre au four, pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

Pour faire cuire des œufs dans leur coquille au four à micro-ondes, utilisez toujours les accessoires spéciaux prévus à cet effet.
Sinon les œufs éclateront, même une fois sortis de l'enceinte de cuisson.

Pour faire cuire des oeufs sans coquille au four à micro-ondes, percez le jaune plusieurs fois au préalable, faute de quoi il pourrait éclater sous la pression.

Après la cuisson

Soyez prudent lorsque vous retirez le plat de l'enceinte ! Il peut être brûlant.

Ce sont les aliments qui transmettent leur chaleur au plat et non les micro-ondes, exception faite de la faïence spéciale cuisson au four.

En fin de cuisson, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes. Le transfert de chaleur entre le plat et les aliments a ainsi le temps de s'effectuer, permettant une diffusion plus homogène de la chaleur.

Ne recongelez jamais d'aliments qui ont été partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les au plus vite avant qu'ils ne perdent toute valeur nutritive et s'abiment. Toutefois, vous pouvez remettre au congélateur des aliments que vous avez cuits vous-même.

Décongélation

Pour décongeler vos aliments, préférez les puissances suivantes :

– 80 watts
pour décongeler les aliments très fragiles, tels que la crème, le beurre, les gâteaux à base de beurre ou de crème ou le fromage.

– 150 watts
pour décongeler les autres catégories d'aliments.

Retirez les aliments surgelés de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes et faites-les décongeler à découvert. A mi-parcours, séparez, retournez ou mélangez-les.

Pour décongeler de la viande, sortez-la de son emballage puis afin que le jus puisse s'écouler, posez-la sur une assiette à l'envers dans un plat (verre ou porcelaine). Retournez à mi-parcours.

Soyez particulièrement vigilants à l'hygiène quand vous décongelez des volailles : Risque de salmonelles !

Ne décongelez pas complètement les viandes, volailles ou poissons que vous allez faire cuire ensuite.
Une décongélation partielle suffit, leur surface étant alors assez tendre pour absorber les épices.

Décongélation et réchauffage / Cuisson

Un aliment surgelé peut être décongelé puis réchauffé / cuit.

Commencez par une puissance de 900 watts puis poursuivez à 450 watts.

Retirez l'emballage des aliments congelés, placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes, faites-les décongeler à couvert puis faites-les réchauffer / cuire. Exception : La cuisson du steak haché s'effectue à découvert.

En cours de cuisson, mélangez plusieurs fois les plats riches en eau tels que les soupes et les légumes. Séparez soigneusement les tranches de viande à mi-cuisson et retournez-les. Procédez de même avec les filets de poissons.

Après Décongélation et Réchauffage / Cuisson

Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la répartition de la température dans le plat soit plus homogène.

Préparer des conserves

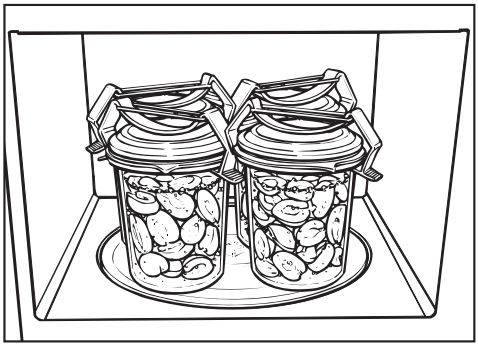
Au four à micro-ondes, on peut stériliser de petites quantités de fruits, légumes et viandes dans des bocaux. Procédez comme d'habitude
Lorsque vous remplissez vos bocaux, arrêtez-vous toujours à 2 cm du bord.

Pour fermer vos bocaux, utilisez toujours des crochets spéciaux pour four à micro-ondes ou du scotch transparent.

N'utilisez jamais de crochets métalliques ou de couvercles à visser.

Ne stérilisez jamais les boîtes de conserve. En effet, une pression excessive ferait exploser ces dernières. Risque de dommages corporels et matériels !

Il vaut mieux ne pas stériliser plus de quatre bocaux de $^1/_2$ litre à la fois. Placez-les sur le plateau tournant.



Portez le contenu à ébullition à une puissance de 900 watts. Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

– température initiale du contenu des bocaux,
– nombre de bocaux.

Temps nécessaire pour obtenir une ébullition uniforme avec apparition de bulles d'air à la surface de chaque bocal pour :

1 bocal . . . . . 3 minutes env.

2 bocaux . . . . . 6 minutes env.

3 bocaux . . . . . 9 minutes env.

4 bocaux . . . . . 12 minutes env.

Ce temps suffit à stériliser les fruits et les cornichons.

Pour les légumes, réduisez la puissance à 450 watts après reprise de l'ébullition puis faites cuire
- les carottes pendant 15 minutes (3 bocaux)
les petits pois pendant 25 minutes env. (3 bocaux)

Après la stérilisation

Sortez les bocaux du four puis laissez-les reposer 24 heures sous un linge et à l'abri des courants d'air.

Retirez les crochets / le scotch et vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Aliments	Quantités	Puissance des micro-ondes (watts)	Temps (min.)	Conseils
Faire fondre du beurre ou de la margarine	100 g	450	1.00 – 1.10	Faire fondre à découvert
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3.00 – 3.30	Faire fondre à découvert, remuez régulièrement
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	00.10 – 00.30	Pour dissoudre à découvert, remuez régulièrement
Préparer un nappage	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 – 5	Réchauffez à découvert, remuez régulièrement
Pâte au levain	Levain préparé avec 100 g de farine	80	3 – 5	Couvrir et faire lever
Faire gonfler des têtes de nègre	20 g	600	00.10 – 00.20	Sur une assiette à découvert
Aromatiser de la vinaigrette	125 ml	150	1 – 2	Réchauffer à feu très doux, à découvert
Tempérer les agrumes	150 g	150	1 – 2	Poser sur une assiette à découvert
Faire griller du bacon	100 g	900	2 – 2.30	Poser sur du papier absorbant à découvert
Faire ramollir de la glace avant de servir	500 g	150	1 – 3	Poser dans le four à découvert
Emonder des tomates	3 pièces	450	6 – 7	Incisez les tomates en croix au niveau du pédoncule, plongez-les quelques instants dans l'eau bouillante, couvrez puis sortez-les et émondez-les.
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre cristal	900	7 – 9	Mélangez les fruits et le sucre, couvrez puis laissez cuire dans un récipient assez haut.

Ces données sont données à titre indicatif.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats tests suivant EN 60705	Puissance des micro-ondes (watts)	Temps (min)/ Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g	150	7	3	Décongeler à découvert
Décongeler du steak haché, 500 g	300 150	3 6.30	10	Décongelez à découvert puis retournez à mi-parcours
Cuire de la viande hachée, 900 g	600 450	4 17	5	Contenant : Pyrex 03.838.80, Longueur 28 cm, cuire à découvert.
Cuire une génoise, 475 g	600	7 – 7.30	5	Contenant : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Crème aux oeufs, 1 kg	300	39	120	Contenant : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

*Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

Débranchez l'appareil avant d'effectuer le nettoyage. (ex. : prise murale, etc.)

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
La vapeur risque d'humidifier le système électrique et de provoquer un court-circuit.

Enceinte, contreporte

⚠ En fin de cuisson, l'enceinte du four à micro-ondes reste chaude Risque de brûlures !
Nettoyez l'enceinte et les accessoires utilisés pour la cuisson dès qu'ils sont refroidis.Une attente excessive complique voire rend impossible le nettoyage de ces éléments.
Des dépôts de salissures trop importants peuvent engendrer un endommagement de l'appareil et même être à l'origine de situations dangereuses. Risque d'incendie !

Lavez la carrosserie, l'enceinte et la contreporte avec un nettoyant doux ou avec un peu d'eau mélangée à du liquide vaisselle puis séchez le tout avec un chiffon doux.

Pour nettoyer les salissures, faites bouillir de l'eau dans un verre pendant 2 à 3 minutes.
La vapeur se dépose alors dans l'enceinte et ramollit les salissures, ce qui vous permet de les retirer si besoin avec un peu de liquide vaisselle.

Ne retirez surtout pas le cache qui recouvre l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte du four.

Vérifiez qu'aucun liquide ni objet ne pénètre à travers les fentes d'aération de la carrosserie.

N'utilisez donc pas trop d'eau pour rincer l'enceinte, le liquide risquant de s'infiltrer par les ouvertures.

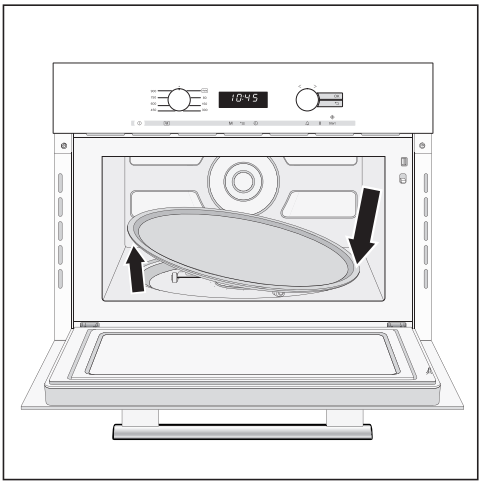
N'utilisez jamais de détergent abrasif, susceptible de rayer le matériau.

Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

La porte doit toujours être propre. Contrôlez régulièrement qu'elle n'est pas abîmée.

⚠ Un appareil qui présente une porte endommagée ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien du service après-vente agréé par Miele.

Nettoyer l'enceinte :



- enlevez le plateau tournant et lavez-le au lave-vaisselle ou dans de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

- nettoyez l'anneau d'entraînement placé sous le plateau tournant ainsi que la surface qui l'entoure, faute de quoi le plateau se mettrait à tourner par à-coups.
- nettoyez les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.

Ne tournez pas le croisillon à la main. Vous pourriez endommager le moteur d'entraînement.

Façade

Soyez vigilants à ce qu'aucun liquide ni objet ne pénètre à travers les fentes d'aération de la carrosserie.

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus vite possible.
Plus vous attendez, plus elles s'incrustent et plus vous aurez de mal à les éliminer. L'aspect de la surface peut s'en trouver altéré définitivement.

Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.
Vous pouvez aussi utiliser un chiffon propre et humide en microfibre sans aucun produit nettoyant.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces sont susceptibles de s'altérer.
Toutes les surfaces de votre four à micro-ondes se rayent facilement. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anticalcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de détergent pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique acéré !

Accessoires fournis

Bâtonnet d’ébullition

Le bâtonnet d'ébullition va au lave-vaisselle.

Cloche

Lavez la cloche après chaque utilisation.
Elle va au lave-vaisselle. Une décoloration peut se produire au contact de certains colorants naturels tels que ceux contenus dans les carottes, les tomates et le ketchup par exemple.
Cette coloration n’altère en rien les qualités de la cloche.

⚠ La réparation des appareils électriques ne doit être effectuée que par un professionnel agréé par Miele. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Toutefois, vous pouvez résoudre certains problèmes vous-même :

Que faire si...

un processus ne démarre pas ?

Vérifiez si

- la porte de l'appareil est fermée.
- le verrouillage de mise en service (sécurité enfants) est activé (cf. "Verrouiller la mise en service")
- la porte n'a pas été ouverte pendant un certain temps (cf. 20 minutes) (cf. "Affichage door").
- la fiche de l'appareil est branchée correctement.
- le fusible de l'installation domestique s'est déclenché suite à une anomalie de l'appareil, de la tension de l'installation électrique ou à la non conformité d'un autre appareil. Dans ce cas, débranchez la prise, contactez un électricien ou le SAV (cf. "Service après-vente").

vous entendez le four fonctionner alors que la cuisson est terminée ?

Ce n'est pas une anomalie ! En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner quelques instants pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement puis elle s'éteint automatiquement.

l'écran d'affichage est éteint ?

Vérifiez si

- l'affichage de l'heure est désactivé.

le plateau tourne de façon saccadée ?

- Vérifiez qu'il n'y as pas de salissures entre les roulements de l'anneau et la sole du four.
- Vérifiez la propreté des surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.

  Eliminez les salissures.

les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné ?

- Vérifiez la compatibilité de la puissance et du temps sélectionné.

  Plus la puissance est faible, plus le temps est long.
- Vérifiez s'il n'y a pas eu interruption puis redémarrage du processus en cours.

les micro-ondes fonctionnent mais l'éclairage ne s'allume pas ?

- Vous pouvez utiliser votre four comme d'habitude. La lampe est défectueuse. Prévenez le SAV si vous souhaitez la changer.

le four émet des bruits anormaux en fonctionnement micro-ondes ?

Vérifiez si

- les aliments sont recouverts d'une feuille d'aluminium.

  Le cas échéant, relirez-la.

- les étincelles ne sont pas dues à la présence de vaisselle métallique dans l'enceinte, cf."Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes".

si l'heure affichée n'est pas correcte ?

Après une panne de courant, il faut de nouveau régler l'heure.

- Corrigez l'heure.

les aliments refroidissent trop vite ?

La cuisson par micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments pour se diffuser ensuite au centre.

En cas de réchauffage à forte puissance, les aliments peuvent en effet être chauds à l'extérieur mais rester froids à cœur. Puis un transfert de chaleur s'effectue, réchauffant le cœur et refroidissant peu à peu le pourtour des aliments. Pour réchauffer des aliments de natures très différentes, comme un menu par exemple, préférez une faible puissance de micro-ondes et un temps de réchauffage proportionnellement plus long.

le four à micro-ondes s'arrête en cours de cuisson, réchauffage, décongélation ?

Il se peut que la circulation d'air soit insuffisante.

Vérifiez si

- l'arrivée ou l'évacuation d'air sont obstruées.

Le cas échéant, retirez les objets gênants. Remarque : en cas de surchauffe, l'appareil peut aussi s'arrêter pour des raisons de sécurité. A la fin de la phase de refroidissement, poursuivez la cuisson.

Toutefois si l'appareil s'arrête de façon répétée, prévenez votre service après-vente.

⚠ N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil !

Si malgré ces conseils, la panne n'est pas résolue, adressez-vous exclusivement à spécialiste formé par Miele.

Vous n'avez pas réussi à résoudre la panne par vous même ? Contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– votre service après-vente Miele

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces données figurent sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la façade du four.

Conditions et durée de la garantie

La garantie est accordée pour ce four à micro-ondes selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site "http://www.miele.fr" www.miele.fr dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Branchement électrique

⚠ Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous qu'il est en parfait état. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

Le four à micro-ondes est livré avec un câble et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50-Hz, 220–240 V.

Fusible à utiliser : pour un raccordement à une prise de terre, prévoyez un fusible automatique de 10 A ou un fusible de 10 A.

L'appareil doit être raccordé à une prise de terre conforme aux normes uniquement. L'installation électrique doit satisfaire aux normes EDF.

L'appareil doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle.

On entend par dispositif de sectionnement conforme un interrupteur accessible avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil.

En cas de détérioration du câble d'alimentation, seul un professionnel agréé par le fabricant peut procéder au remplacement de celui-ci.

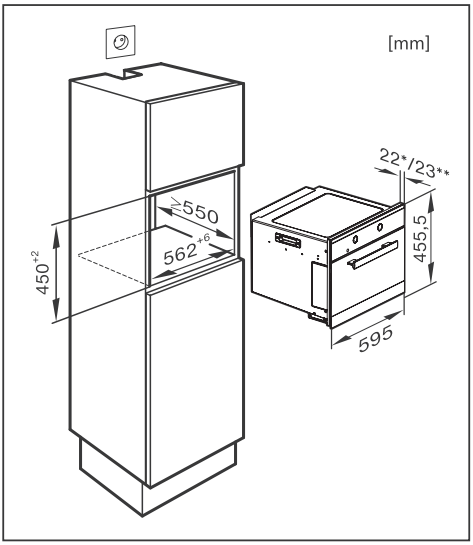
Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il est classé comme appareil du groupe 2, classe B. Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence destinée à des fins bien précises. Cette énergie est produite sous forme de rayons électromagnétiques visant au traitement calorifique des aliments. Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

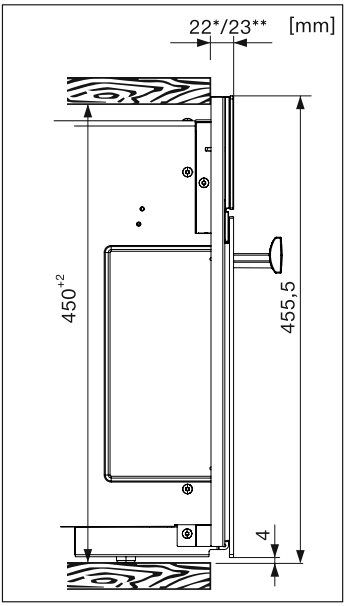
Ne branchez jamais l'appareil sur des îlots d'onduleurs, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une **alimentation en énergie solaire** par exemple, faute de quoi le dispositif de coupure de sécurité risque de s'enclencher au moment de la mise sous tension de l'appareil, en raison de crêtes de tension, et d'endommager l'électronique. De même, n'utilisez jamais l'appareil avec des **fiches à économie d'énergie** car l'alimentation réduite en énergie résulterait dans un échauffement de l'appareil.

Lors du montage du four à micro-ondes, vous devez impérativement permettre l'alimentation et l'évacuation de l'air.
N'obstruez jamais les fentes d'aération avec des objets !

N'utilisez jamais la poignée de la porte pour transporter votre four à micro-ondes. Vous risqueriez de l'endommager.
Utilisez les poignées prévues de chaque côté de la carrosserie.

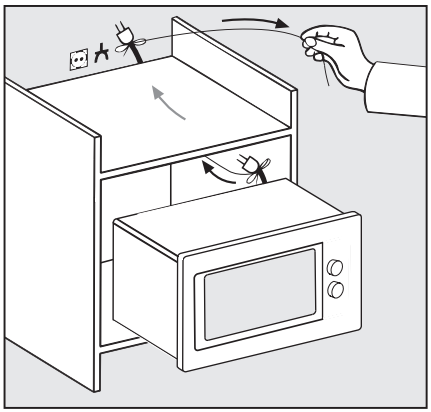
Cotes d'encastrement





Notice de montage

Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il a été correctement encastré.



- Poussez le four à micro-ondes jusqu'au fond de la niche en faisant passer au préalable le câble d'alimentation à travers l'orifice prévu à cet effet dans le meuble d'encastrement.

- Ajustez la position de l'appareil.
- Ouvrez la porte du four à micro-ondes puis fixez ce dernier aux parois du meuble en utilisant les deux vis prévues à cet effet.

MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Center Nice
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

Siège en Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

www.miele-shop.com

Miele

M 6160 TC, M 6260 TC

CE

fr - FR

M.-Nr. 09 920 140 / 00